

독자와 함께

문화생활 즐기며 봉사활동 '시야 넓힌다'

수능 끝난 예비 대학생 '두 달 알차게 보내기'

소중한 사람에 감사편지·운전면허 취득 최적기

함께 하지 못했던 친구·가족들과 여행 떠나라



대학진학을 위한 공부에만 전념해온 고3생들은 지금부터 대학 입학까지 남은 두 달 정도의 시간을 알차게 잘 활용해야 한다.

<광주일보 자료사진>

대학 수능 시험이 끝나고 두 달 여 할 수 있을 것이다.
2. 체력 관리하기
수능이 끝나면 학생들이 가장 많이 하고 싶은 일 중 하나라고 한다. 단순히 고등학교 때 불어난 몸무게를 줄이기 위해서가 아니라 자신의 건강을 위해서, 그리고 규칙적인 생활을 위해서 헬스장이나 수영 등을 통해 체력을 관리하는 것이 이 시기의 필수이다.

3. 운전면허 취득하기
운전이 필수인 세상이다. 대학에서 면허 따야지?라고 여유를 부리지만 생각만큼 시간내기가 쉽지 않다. 지금이 운전 면허를 취득하기에 가장 좋은 시기이다.

4. 문화생활하기
고등학교 때 열심히 공부하면서도 많은 문화를 접하는 학생들이 있다.

하지만 대부분의 학생들은 문화생활은 커녕 교과서 이외의 책을 접하기도 쉽지 않았을 것이다. 이 시기에는 수험표만 들고 가면 할인 혜택을 많다는 것을 알고 있을 것이다. 영화, 연극, 뮤지컬, 음악회 등 문화생활의 영역을 넓혀 보는 시간을 갖자.

5. 아르바이트하기
금전은 평생 함께 가야 할 동지이다. 많은 학생들은 수능이 끝나면 아르바이트를 한다. 이 아르바이트가

이트는 단순히 먹고 노는 돈을 내가 번다는 의미는 아니다. 학생 스스로 시간을 투자해서 돈을 번다는 것은 액수를 떠나 돈의 가치를 알 수 있는 계기가 된다. 또한 힘들게 번 돈은 함부로 쓰지 않는 법, 절약하는 습관을 들일 수 있는 일석이조의 효과를 얻을 수 있다.

6. 봉사활동하기
고등학교 생활기록부에 보면 모든 학생은 봉사활동을 한 기록이 있다. 하지만 시간에 쫓기는 고등학교 시절에 하는 봉사활동은 형식적일 수밖에 없는 경우가 많다. 주변을 돌아보고 자신이 할 수 있는 봉사활동을 해 보자. 삶에 대한 감사한 마음을 가질 수 있다. 그리고 더불어 살아가는 기쁨을 배울 수 있다.

7. 여행떠나기
'열심히 일한 당신이여, 떠나라!' 어디에선가 들어보았던 말이다. 여행을 살피는 것이다. 여행은 삶을 풍요롭게 한다. 그리고 생각을 넓혀 주고 많은 것을 보고 듣고 느끼게 해 준다. 거창하지 않아도 좋다. 친구들과 떠나도 좋고, 시간이 없어 함께 하지 못했던 가족들과 함께 떠나도 좋을 것 같다.

모든 사람에게 하루 24시간은 똑같이 주어졌다. 하지만 사람마다 가질 수 있는 시간은 다르다. 자투리 시간, 시간을 흘려보내지 말고 즐겁게, 풍요롭게 이 겨울을 지내고 따뜻하고 화사한 새봄을 맞이하는 대학생들이 되기를 바란다.

박성근
<광주 송이고
진학부장>

■ 작지만 소중한 이야기

11명 어르신들의 소중한 추억 담긴 '공동 자서전'

후대인이 살아가는데 소중한 밑거름이 될 것입니다

노후대책과 웰 디잉(Well-dying)에 대한 인식이 확산되고 있는 가운데 소중한 경험과 추억을 담아 자서전을 폐내 후대에 삶의 지표를 주는 뜻깊은 일을 해낸 어르신들이 있다.

이처럼 '꼼나개' 같은 인생을 정리하시는 주인공은 바로 김일성·김해진·박공님·박주룡·선남규·유점숙·이선희·이용형·정광랑·조은자·황영애 씨 등 11인이다.

이들이 지난해 8월 '광주서구문화센터 내 인생의 자서전 학교'에 입학해 6개월 동안 배운 내용을 바탕으로 공동자서전 '삶이 꽈배어난 자리-11인의 이야기'(엔터 페임)를 냈다.

하지만 이들의 써내려간 삶의 이야기는 이를 남긴 위인전의 그것처럼 거창하거나 위대하지 않다. 170여 쪽에 이르는 자서전에는 가정주부로, 선생님으로, 공무원으로 나를 꼽고진

삶을 살았던 어르신들의 인생 경험과 삶의 순간들이 빼곡히 적혀있다.
6·25 전쟁 후 못 먹고 굶 주셨던 경험, 배움에 목말라 끝까지 공부의 끈을 놓지 못했던 아픈 기억, 고난의 인생행로에 힘이 되어주었던 가족이야기 등 저마다 마음속에 담아 놓던 이야기를 하나하나侃해놓았다.

이번 자서전 학교 강의를 맡았던 이계양씨는 "작고 소박하고 부끄러운 것들이어도 아름답고 소중한 자서전이 될 수 있다는 사실을 깨달았다"며 "자서전을 통해 공개된 어르신의 삶 인생경험이 많은 이들에게 공유되어 후대인이 인생을 살아가는데 소중한 밑거름이 될 것"이라고 말했다.

한편, 이번 프로그램을 운영한 광주서구문화센터 관계자는 "지난 8월 고령화 사회를 대비한 실버프로그램으로 운영한 '내 인생의 자서전 학교'의 열기가 그 어느 때보다 뜨거웠다"며 "이번 프로그램이 어르신들 인생에 있어 새로운 가치를 찾을 수 있는 계기가 됐으면 큰 보람이다"고 밝혔다. 문의 062-654-4321.

▲ 임진숙_광주서구문화센터 문화체육팀

전이 될 수 있다는 사실을 깨달았다"

며 "자서전을 통해 공개된 어르신의 삶 인생경험이 많은 이들에게 공유되어 후대인이 인생을 살아가는데 소중한 밑거름이 될 것"이라고 말했다.

한편, 이번 프로그램을 운영한 광주서구문화센터 관계자는 "지난 8월 고령화 사회를 대비한 실버프로그램으로 운영한 '내 인생의 자서전 학교'의 열기가 그 어느 때보다 뜨거웠다"며 "이번 프로그램이 어르신들 인생에 있어 새로운 가치를 찾을 수 있는 계기가 됐으면 큰 보람이다"고 밝혔다. 문의 062-654-4321.

일정한 열을 전달하는 가스불에 비해 연탄불은 강

화로를 뜯어보자면 소리가 뛰어난 소리가 있다. 화로를 뜯어보면 소리를 더해준다. 이렇게 3일을 끓으면 소리를 손가락으로 살짝 눌러도 부서질 정도로 푹 고을 수 있다. 이 집 국물은 마지막 한 방울까지도 개운하게 먹을 수 있어 밥상마다 손가락으로 뚜개기 긁는 소리 요란하다. 5시간을 삶아 국물에 말아 주는 머릿고기, 양지도 씹는 개미가 있다.

속을 달래야 하는 술꾼이라면 생고추, 생강, 마늘 등을 넣은 얼큰한 다진양념을 살짝 풀어 먹으면 된다.

국물에 빠질 수 없는 각두기도 맛을 더해준다. 이 집

각두기는 물을 전혀 넣지 않고 무에 새우젓으로 간해, 쓴맛은 없고 시원한 맛만 남았다.

통마늘장아찌를 곁들이고, 깻잎에 쌈 먹는 수육도 아삭하게 씹히는 고기 맛이 일품이다. 곱탕 6천원, 수육 2만원. 포장 가능. 문의 062-223-1579.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

● 광주시 산수동 '오복식당'

클릭! 맛집



한술 뜨면 진하게 우려낸 뾰얀 국물이 입에 '쩍'

엄동설한 곰탕 대령이요~

야 있다. 화르르 타다가도 때가 되면 은근한 온도로 국물의 그윽한 맛을 더해준다. 이렇게 3일을 끓으면 소리를 손가락으로 살짝 눌러도 부서질 정도로 푹 고을 수 있다. 이 집 국물은 마지막 한 방울까지도 개운하게 먹을 수 있어 밥상마다 손가락으로 뚜개기 긁는 소리 요란하다. 5시간을 삶아 국물에 말아 주는 머릿고기, 양지도 씹는 개미가 있다.

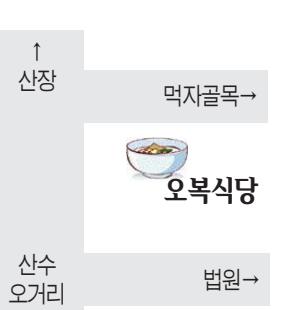
속을 달래야 하는 술꾼이라면 생고추, 생강, 마늘 등을 넣은 얼큰한 다진양념을 살짝 풀어 먹으면 된다.

곰탕에 빠질 수 없는 각두기도 맛을 더해준다. 이 집 각두기는 물을 전혀 넣지 않고 무에 새우젓으로 간해, 쓴맛은 없고 시원한 맛만 남았다.

통마늘장아찌를 곁들이고, 깻잎에 쌈 먹는 수육도 아삭하게 씹히는 고기 맛이 일품이다. 곰탕 6천원, 수육 2만원. 포장 가능. 문의 062-223-1579.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

■ 찾아가는 길



● 광주시 산수동 '오복식당'

광주시 산수동 522-8번지, 먹자골목 오복식당(업주 김영자) 곰탕을 먹어보지 못했으면 곰탕을 안다고 말을 하지 말라. 이곳은 지난 30여 년 동안 단 하루도 쉬지 않고 소 머리·발목 등 잡뼈를 넣고 진한 곰탕 국물을 우려내는 집.

그 국물 맛이 하도 오묘해 한 술 뜨면, 모시적삼에 물감 배듯이 그윽한 맛이 혀에 스며든다. 진하게 우려낸 뾰얀 국물이 입에 '쩍'하고 달리붙는다. 비릿한 맛이 전해 없고, 고소하다.

오랫동안 약을 달이듯 연탄불에 정성으로 우려내는 게 기질초풍한 국물맛의 비결. 사람은 늘더라도 이 집

연탄불은 쉬지를 않는다.

일정한 열을 전달하는 가스불에 비해 연탄불은 강

화로를 뜯어보자면 소리가 뛰어난 소리가 있다. 화로를 뜯어보면 소리를 더해준다. 이렇게 3일을 끓으면

소리를 손가락으로 살짝 눌러도 부서질 정도로 푹 고을 수 있다. 이 집 국물은 마지막 한 방울까지도 개운하게 먹을 수 있어 밥상마다 손가락으로 뚜개기 긁는 소리 요란하다. 5시간을 삶아 국물에 말아 주는 머릿고기, 양지도 씹는 개미가 있다.

속을 달래야 하는 술꾼이라면 생고추, 생강, 마늘 등을 넣은 얼큰한 다진양념을 살짝 풀어 먹으면 된다.

곰탕에 빠질 수 없는 각두기도 맛을 더해준다. 이 집

각두기는 물을 전혀 넣지 않고 무에 새우젓으로 간해, 쓴맛은 없고 시원한 맛만 남았다.

통마늘장아찌를 곁들이고, 깻잎에 쌈 먹는 수육도

아삭하게 씹히는 고기 맛이 일품이다. 곰탕 6천원,

수육 2만원. 포장 가능. 문의 062-223-1579.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

● 광주시 산수동 '오복식당'

광주시 산수동 522-8번지, 먹자골목 오복식당(업주

김영자) 곰탕을 먹어보지 못했으면 곰탕을 안다고 말을 하지 말라. 이곳은 지난 30여 년 동안 단 하루도 쉬지 않고 소 머리·발목 등 잡뼈를 넣고 진한 곰탕 국물을 우려내는 집.

그 국물 맛이 하도 오묘해 한 술 뜨면, 모시적삼에

물감 배듯이 그윽한 맛이 혀에 스며든다. 진하게 우려

낸 뾰얀 국물이 입에 '쩍'하고 달리붙는다. 비릿한 맛이

전해 없고, 고소하다.

오랫동안 약을 달이듯 연탄불에 정성으로 우려내는

게 기질초풍한 국물맛의 비결. 사람은 늘더라도 이 집

연탄불은 쉬지를 않는다.

일정한 열을 전달하는 가스불에 비해 연탄불은 강

화로를 뜯어보자면 소리가 뛰어난 소리가 있다. 화로를 뜯어보면 소리를 더해준다. 이렇게 3일을 끓으면

소리를 손가락으로 살짝 눌러도 부서질 정도로 푹 고을 수 있다. 이 집 국물은 마지막 한 방울까지도 개운하게 먹을 수 있어 밥상마다 손가락으로 뚜개기 긁는 소리 요란하다. 5시간을 삶아 국물에 말아 주는 머릿고기, 양지도 씹는 개미가 있다.

속을 달래야 하는 술꾼이라면 생고추, 생강, 마늘 등을

넣은 얼큰한 다진양념을 살짝 풀어 먹으면 된다.

곰탕에 빠질 수 없는 각두기도 맛을 더해준다. 이 집

각두기는 물을 전혀 넣지 않고 무에 새우젓으로 간해, 쓴맛은 없고 시원한 맛만 남았다.

통마늘장아찌를 곁들이고, 깻잎에 쌈 먹는 수육도

아삭하게 씹히는 고기 맛이 일품이다. 곰탕 6천원,

수육 2만원. 포장 가능. 문의 062-223-1579.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

● 광주시 산수동 '오복식당'

광주시 산수동 522-8번지, 먹자골목 오복식당(업주

김영자) 곰탕을 먹어보지 못했으면 곰탕을 안다고 말을 하지 말라. 이곳은 지난 30여 년 동안 단 하루도 쉬지 않고 소 머리·발목 등 잡뼈를 넣고 진한 곰탕 국물을 우려내는 집.

그 국물 맛이 하도 오묘해 한 술 뜨면, 모시적삼에

물감 배듯이 그윽한 맛이 혀에 스며든다. 진하게 우려

낸 뾰얀 국물이 입에 '쩍'하고 달리붙는다. 비릿한 맛이

전해 없고, 고소하다.

오랫동안 약을 달이듯 연탄불에 정성으로 우려내는

게 기질초풍한 국물맛의 비결. 사람은 늘더라도 이 집

연탄불은 쉬지를 않는다.

일정한 열을 전달하는 가스불에 비해 연탄불은 강

화로를 뜯어보자면 소리가 뛰어난 소리가 있다. 화로를 뜯어보면 소리를 더해준다. 이렇게 3일을 끓으면

소리를 손가락으로 살짝 눌러도 부서질 정도로 푹 고을 수 있다. 이 집 국물은 마지막 한 방울까지도 개운하게 먹을 수 있어 밥상마다 손가락으로 뚜개기 긁는 소리 요란하다. 5시간을 삶아 국물에 말아 주는 머릿고기, 양지도 씹는 개미가 있다.

속을 달래야 하는 술꾼이라면 생고추, 생강,